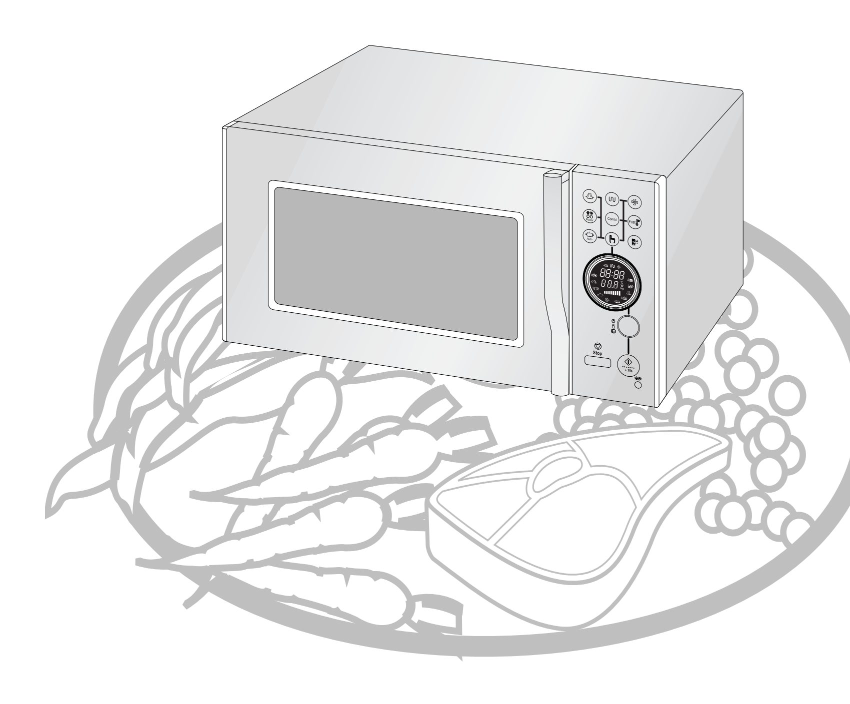
SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

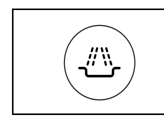
Mode d'emploi et guide de cuisson

CE1180GWC
CE1180GBC
CE1180UBC

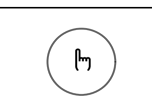


Présentation rapide

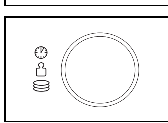
Si vous voulez cuire des aliments



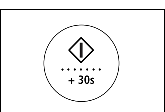
1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ).
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



2. Appuyez sur le bouton **Select (Sélection)** ( ) jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche.
   Puis, tournez la molette clignotante.

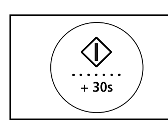


3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant la **molette**.
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
   Résultat : la cuisson démarre
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un " 0 " clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

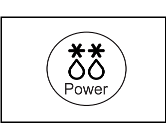
Si vous voulez ajouter 30 secondes supplémentaires



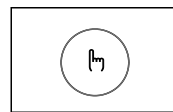
Laissez les aliments dans le four.

Appuyez sur le bouton **+30s** ( ) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

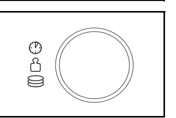
Si vous voulez décongeler des aliments



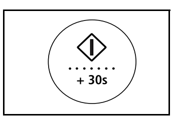
1. Placez les aliments surgelés dans le four.
   Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Puissance de décongélation)**( ).
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Select** ( ) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.
   Puis, tournez la molette clignotante.



3. Sélectionnez le poids en tournant la **molette**.
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.

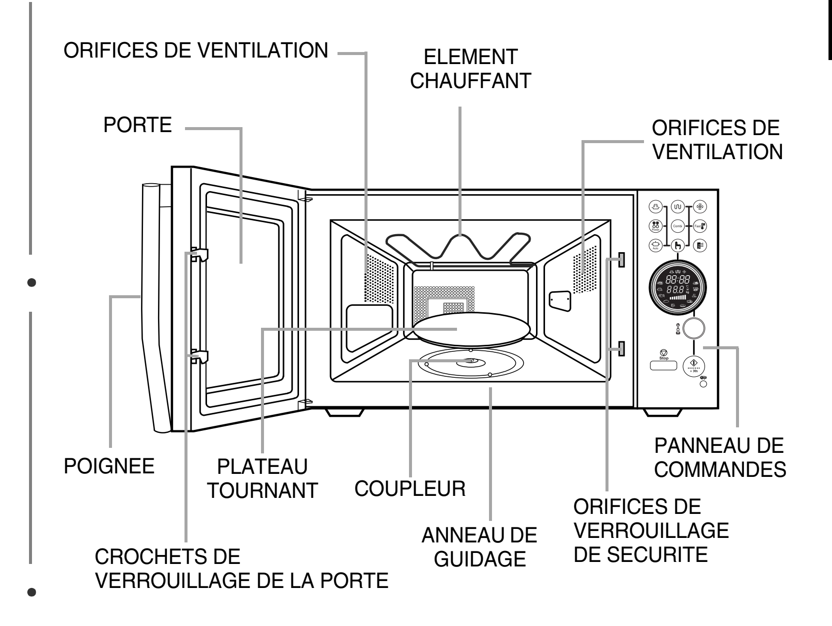


4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
   Résultat : la décongélation démarre
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un " 0 " clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Panneau de commandes

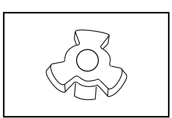
1. BOUTON MICROWAVE (MICRO-ONDES)
2. BOUTON GRILL (GRIL)
3. MODE POWER DEFROST (PUISSANCE DECONGELATION)
4. BOUTON COMBI (CUISSON COMBINEE)
5. MODE AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)
6. AFFICHAGE
7. BOUTON STOP/CANCEL (ARRET/ANNULER)
8. BOUTON CONVECTION (CONVECTION)
9. BOUTON DE SELECTION FAST PREHEAT (PRECHAUFFAGE RAPIDE)
10. BOUTON SELECT (SELECTION)
11. BOUTON DEODORIZATION (DESODORISATION)
12. MOLETTE
13. BOUTON START (DEPART)
14. BOUTON ON/OFF (MARCHE/ARRET) DU PLATEAU TOURNANT

Le four

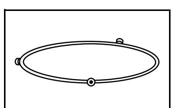


Accessoires

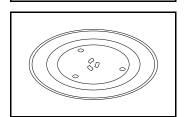
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



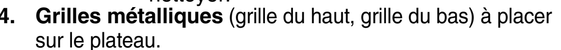
1. **Coupleur**, à placer correctement sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
   Fonction : le coupleur fait tourner le plateau.

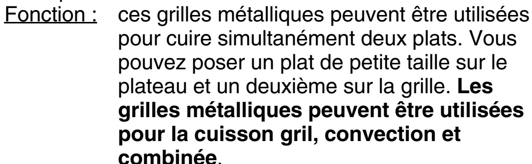


2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du four.
   Fonction : l'anneau de guidage supporte le plateau.



3. **Plateau tournant**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction : ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.





4. **Grilles métalliques** (grille du haut, grille du bas) à placer sur le plateau.
   Fonction : ces grilles métalliques peuvent être utilisées pour cuire simultanément deux plats. Vous pouvez poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées pour la cuisson gril, convection et combinée**.

Utilisation de ce mode d'emploi

Merci d'avoir acheté un four à micro-ondes SAMSUNG. Ce mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***accessoires et récipients,***
- ***conseils utiles.***

Dans la couverture, vous trouverez une présentation rapide expliquant les trois opérations de cuisson de base :

- ***cuisson (mode micro-ondes),***
- ***décongélation***
- ***Prolongation du temps de cuisson de 30 secondes, si le plat n'est pas assez cuit ou s'il doit être réchauffé davantage***

A la fin du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commandes pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les illustrations des instructions pas à pas emploient deux symboles :



Important



Remarque

PRECAUTIONS POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages (crochets de la porte) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en les essuyant, après usage, tout d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et surfaces d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRECIEUSEMENT POUR VOUS Y REPORTER ULTERIEUREMENT.
Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. **N'utilisez AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes :
   - plats métalliques,
   - assiettes avec décorations dorées ou argentées,
   - brochettes, fourchettes, etc.

   Pourquoi ? ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.
2. **NE réchauffez JAMAIS** :
   - des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
   - des aliments hermétiques. Exemple : oeufs, noix en coquille, tomates

   Pourquoi ? L'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
   Conseil : retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
3. **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide.
   Pourquoi ? Cela pourrait endommager les parois du four.
   Conseil : laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.
4. **NE couvrez JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec un torchon ou du papier.
   Pourquoi ? Le torchon ou le papier pourrait prendre feu à cause de l'évacuation d'air chaud.
5. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
   Pourquoi ? Ccertains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments vers le plat. Les plats sont donc très chauds.
6. **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois intérieures du four.
   Pourquoi ? Malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Restez loin des zones chaudes. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec l'intérieur du four. Laissez d'abord le four refroidir.
7. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
   - n'y rangez aucun produit inflammable,
   - retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
   - n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
   - en cas de dégagement de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez-le ou débranchez-le de la prise électrique.
8. Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
   - Attendez TOUJOURS au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, afin de bien répartir la chaleur.
   - Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
   - Pour éviter toute projection brûlante et éviter de vous ébouillanter, vous devez remuer avant, pendant et après la cuisson.
   - Si vous vous ébouillantez, conformez-vous aux consignes de PREMIERS SECOURS suivantes :
     * Immergez la main dans l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
     * Couvrez avec un pansement sec et propre.
     * N'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
   - **NE remplissez JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé vers le sommet afin de prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
   - Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
   - Ne chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
   - Lors de la cuisson par micro-ondes de liquides, une ébullition à retardement peut se produire, soyez par conséquent prudent lors de la manipulation du récipient.
9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
   - Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
   - N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
10. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
    Pourquoi ? L'air chaud ou la vapeur libérée pourraient vous brûler.
11. Conservez l'intérieur du four propre.
    - Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir auparavant pour éviter toute blessure.

    Pourquoi ? Des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.
12. Un "cliquetis" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement lors de décongélation.
    Pourquoi ? Ce bruit peut être entendu lors d'un changement de puissance. Ceci est tout à fait normal.
13. Si le four à micro-ondes fonctionne à vide, l'alimentation se coupe automatiquement par sécurité. Vous pourrez le remettre en fonctionnement après un repos de plus de 30 min.
    - Ne vous inquiétez pas si le four continue à fonctionner une fois la cuisson terminée.

      Pourquoi ? Une ventilation de quelques minutes est prévue lorsque le four à micro-ondes n'est pas en marche afin de refroidir les composants électroniques internes dès lors que le bouton d'arrêt est actionné ou que la porte est ouverte en fin de cuisson après un fonctionnement en cuisson de quelques minutes (MICRO-ONDES, GRIL, CONVECTION, MICRO-ONDES+GRIL, MICRO-ONDES+CONVECTION). Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un “ 0 ” clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

FR

Précautions d'emploi (suite)

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES
Lorsque vous cuisez ou réchauffez des aliments contenus dans des récipients jetables en plastique, papier ou autre matériau combustible, il est conseillé de vérifier de temps à autre la cuisson à l'intérieur du four.

IMPORTANT
N'autorisez **JAMAIS** des jeunes enfants ou des personnes infirmes à utiliser le four micro-ondes ou à jouer avec, et ne les laissez pas sans surveillance à proximité du four lorsqu'il est en marche. De même, tout objet suscitant l'intérêt des enfants ne doit pas être rangé ou caché directement au-dessus du four.

AVERTISSEMENT :
Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT
Il est très dangereux, pour toute personne non habilitée, d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde.

AVERTISSEMENT
Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

AVERTISSEMENT
N'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné des instructions adéquates lui permettant d'utiliser le four en toute sécurité et de comprendre les dangers d'une mauvaise utilisation.

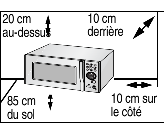
Veuillez recycler ou éliminer les pièces d'emballage de cet appareil en respectant l'environnement.

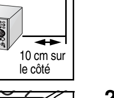
Pour obtenir des renseignements sur les normes écologiques de mise au rebut de cet appareil, veuillez prendre contact avec les autorités locales.

☛ **N'utilisez JAMAIS** le four à micro-ondes sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau.

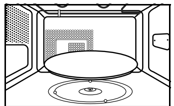
Installation du four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes peut s'installer pratiquement partout (plan de travail de cuisine ou étagère, chariot roulant, table).





1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus et placez-le à 85 cm du sol pour faciliter la ventilation.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

☛ Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches mise à la terre délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial. Contactez votre revendeur local pour le faire remplacer.

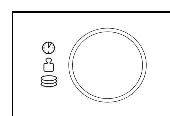
☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel. La tension d'alimentation du four doit être respectée et tout cordon prolongateur doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Réglage de l'horloge

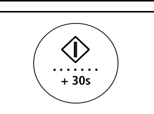
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. L'heure peut être affichée uniquement au format 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

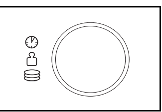
✉ N'oubliez pas de changez l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à l'heure d'été et vice-versa.



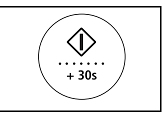
1. Tournez la **molette** pour régler l'heure. Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**(⟐). Puis, tournez la molette clignotante.



3. Tournez la **molette** pour régler les minutes. Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



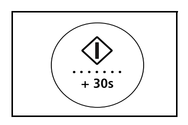
4. Une fois que l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Start (Départ)**(⟐).
<u>Résultat :</u> l'heure apparaît lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous au paragraphe intitulé " Problèmes et solutions " à la page suivante.

✉ Le four doit être branché dans une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement placé dans le four. Si un niveau de puissance autre que le maximum (100% - 900 W) est utilisé, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant la poignée située à droite de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.



Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (⟐) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start (Départ)** (⟐) autant de fois que nécessaire.
<u>Résultat :</u> le four chauffe l'eau pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit se mettre à bouillir.

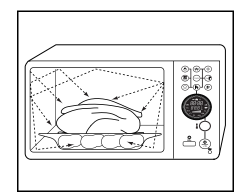
Fonctionnement d'un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans en altérer la forme et la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- *décongeler*
- *réchauffer*
- *cuire*

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties uniformément lorsque les aliments tournent sur le plateau. Les aliments sont donc cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité,
   - teneur en eau,
   - température initiale (réfrigéré ou non).

☛ Comme le centre des aliments cuit par dispersion de chaleur, la cuisson se poursuit encore une fois les aliments sortis du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés pour assurer :

- une cuisson uniforme des aliments jusqu'au centre,
- une température homogène de l'ensemble des aliments.

Problèmes et solutions

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans devoir téléphoner au service après-vente.

◆ Ces phénomènes sont normaux.
- Condensation à l'intérieur du four
- Flux d'air autour de la porte et du four
- Réflexion de lumière autour de la porte et du four
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits
- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Start (Départ)** (⟐) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge ?

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliment ?
- Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
- Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?

◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs
- Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  - * Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  - * Solution : déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

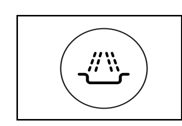
◆ Le message « E - 25 » s'affiche
- Le message « E - 25 » est activé automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E - 25 » est activé, appuyez sur la touche " ⊽ " pour utiliser le mode initialisation.

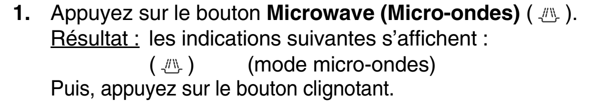
Cuisson/Réchauffage

Suivez les instructions ci-dessous pour faire cuire ou réchauffer des aliments.

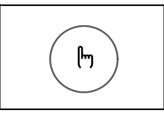
☛ Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

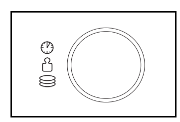




1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ).
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   ( ) (mode micro-ondes)
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



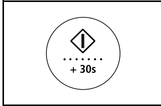
2. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **Select (Sélection)** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des niveaux de puissance.
   Puis, tournez la molette clignotante.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant la **molette**.
   - Exemple : pour un temps de cuisson de 3 minutes et 30 secondes, tournez la molette vers la droite sur 3:30.

   Résultat : le temps de cuisson s'affiche.
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
   Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre et lorsqu'elle est terminée :
   - ◆ un signal sonore retentit et le " 0 " clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

✉ Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance actuel du four, appuyez une fois sur le bouton **Select (Sélection)**( ). Si vous souhaitez changer le niveau de puissance en cours de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **Select (Sélection)**( ) ou plus pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Démarrage rapide :

✉ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (900W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** ( ) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes au temps de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Puissance et variations de temps

La fonction de niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et donc le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous avez le choix entre six niveaux de puissance.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
MAXIMUM	100 %	900 W
MOYEN ELEVE	67 %	600 W
MOYEN	50 %	450 W
MOYEN BAS	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
BAS	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

Si vous choisissez un...	Le temps de cuisson doit être...
niveau de puissance élevé	réduit
niveau de puissance moins élevé	augmenté

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

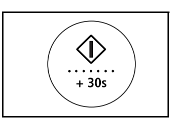
- ***contrôler les aliments,***
- ***retourner ou mélanger les aliments,***
- ***les laisser reposer***

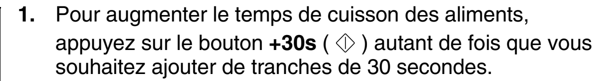
Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrez la porte. Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, fermez à nouveau la porte et appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
définitivement	appuyer sur le bouton **Stop (Arrêt)** ( ). Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop (Arrêt)** ( ).

Réglage du temps de cuisson

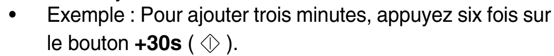
Comme pour la cuisine traditionnelle, vous pouvez juger nécessaire, en fonction des caractéristiques des aliments et de vos goûts, d'ajuster légèrement les temps de cuisson. Vous pouvez :

- ***vérifier la progression de la cuisson à tout moment simplement en ouvrant la porte***
- ***augmenter ou réduire le temps de cuisson restant***

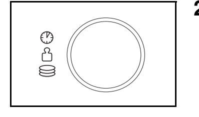




1. Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **+30s** ( ) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



   - Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **+30s** ( ).



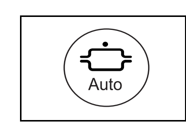
2. En cours de cuisson vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson des aliments en tournant la **molette** vers la droite ou vers la gauche.

Utilisation de la cuisson automatique

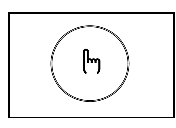
Les cinq fonctions de cuisson automatique( ) comprennent/ donnent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Il vous suffit de définir la quantité en tournant la molette.

☛ N'utilisez que des plats garantis micro-ondes.

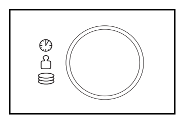
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



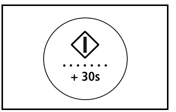
1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)**( ).
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez cuire en appuyant sur le bouton **Select (Sélection)** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des divers réglages pré-programmés.
   Puis, tournez la molette clignotante.



3. Sélectionnez le nombre de portions souhaité en tournant la **molette**.
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
   Résultat : les aliments sont cuits en fonction du réglage pré-programmé sélectionné.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un " 0 " clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les divers programmes de Cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Les programmes numéro 1, 4 et 5 utilisent uniquement l'énergie micro-onde.
Le programme numéro 3 combine la cuisson par micro-ondes et le gril. Le programme numéro 2 combine la cuisson par micro-ondes et par convection.

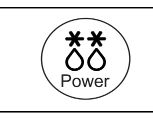
Code	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
	Plat préparé (réfrigérée)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de 3 éléments différents (exemple : morceau de viande avec de la sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
	Pizza surgelée	300 g 400 g 500 g	-	Pour une seule pizza surgelée (-18°C) utilisez la grille du bas, pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille du bas et la grille du haut
	Morceaux de poulet	400-500 g (2 morceaux) 600-700 g (3 morceaux) 800-900 g (3-4 morceaux)	2 à 3 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet avec de l'huile et saupoudrez-les de poivre, sel et paprika. Mettez-les en cercle sur la grille du haut côté peau. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
	Légumes frais	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2 à 3 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez-les. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour cuire une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après la cuisson. Pour cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
	Pommes de terre épluchées	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2 à 3 min.	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez-les. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour cuire une portion de 300 à 450g et 60 ml (4 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g.

FR

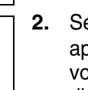
Le mode décongélation (⁂) permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux et des fruits. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids.

☛ N'utilisez que des plats garantis micro-ondes.

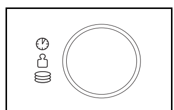
Ouvrez la porte. Placez un aliment congelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.



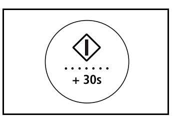
1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Puissance de décongélation)** (⁂).
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



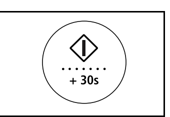
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaiter cuire en appuyant sur le bouton **Select (Sélection)** (☝). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des divers réglages pré-programmés.
   Puis, tournez la molette clignotante.



3. Réglez le poids des aliments en tournant la **molette**.
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).
   Résultat :
   - La décongélation commence.
   - Un signal sonore retentit lors de la décongélation pour que vous n'oubliez pas de retourner l'aliment.



5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** (◇) pour poursuivre la décongélation.
   Résultat : lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un “0” clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

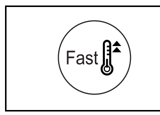
☛ Vous pouvez aussi programmer manuellement la décongélation. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Reportez-vous au chapitre “ Décongélation ” de la page 22 pour de plus amples détails.

Le tableau suivant présente les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Eliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans une assiette en céramique.

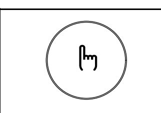
Code	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
	Viande	0,2~2 kg	20 à 90 min.	Protégez les bords avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient au bœuf, à l'agneau, au porc, aux steaks, aux côtelettes et à la viande hachée.
	Volaille	0,2~2 kg	20 à 90 min.	Protégez les extrémités des pattes et des ailes avec du papier d'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux.
	Poisson	0,2~2 kg	20 à 60 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à des poissons entiers qu'à des filets.
	Pain / gâteaux	0,12~1 kg	10 à 60 min.	Placez le pain ou le gâteau sur du papier essuie-tout et retournez dès que le signal sonore retentit (le four continue à fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à toutes sortes de pain, en tranches ou entier, ainsi qu'aux petits pains et aux baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à toutes sortes de gâteaux à base de levure, aux biscuits, aux tartes au fromage et à la pâte feuilletée. Il ne convient pas aux pâtes brisées, aux gâteaux à la crème et aux fruits ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.
	Fruits	100~600 g	5 à 20 min.	Étalez uniformément les fruits dans un plat en verre de forme plate ou sur une assiette en céramique plate. Ce programme convient à toutes sortes de fruits.

Préchauffage automatique rapide du four

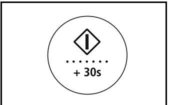
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant de mettre les aliments au four. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes, puis le four s'éteint automatiquement. Vérifiez que l'élément chauffant est dans la position appropriée au type de cuisson souhaité.



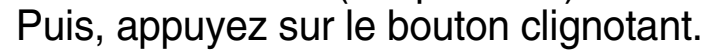
1. Appuyez sur le bouton **Auto Fast Preheat (Préchauffage automatique rapide)**(Fast).
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Select (Sélection)** ( ) pour régler la température.
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   250°C (température)
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
   Résultat : le four est préchauffé à la température requise.
   ◆ Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit six fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   ◆ Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit quatre fois et le four s'éteint.



✉ Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit six fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

✉ Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Auto Fast Preheat (Préchauffage automatique rapide)** (Fast).

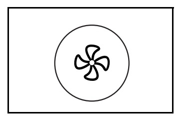
Cuisson par convection

Le mode convection vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode micro-onde n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40°C et 250°C sur huit niveaux prédéterminés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

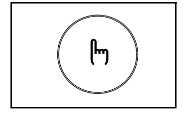
☛ Pour un préchauffage automatique rapide du four.
- Les récipients étant très chauds, mettez toujours des gants isolants lorsque vous devez les toucher.
- Vous obtiendrez une meilleure cuisson et un plat mieux doré si vous utilisez la grille du bas.



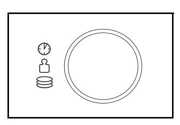
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille du bas et réglez le plateau.



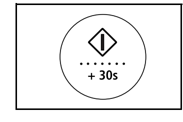
1. Appuyez sur le bouton **Convection (Convection)** ( ).
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Select (Sélection)** ( ) pour régler la température.
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   (mode convection)
   250°C (température)
   Puis, tournez la molette clignotante.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant la **molette**.
   Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
   Résultat : la cuisson démarre :
   ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un " 0 " clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

✉ Vous pouvez vérifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton **Auto Fast Preheat (Préchauffage automatique rapide)**(Fast).

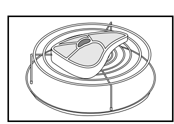
FR

Gril

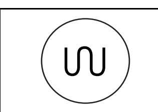
Le gril permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement sans utiliser les micro-ondes.

- ***Les récipients étant très chauds, mettez toujours des gants isolants lorsque vous devez les toucher.***
- ***Vous pouvez obtenir une meilleure cuisson et de meilleures grillades, si vous utilisez la grille du haut.***

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que la grille appropriée est en place.

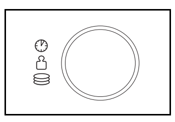


1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



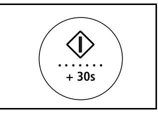
2. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)** ( ).
Résultat : les indications suivantes s'affichent :
(mode gril)
Puis, tournez la molette clignotante.

- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Réglez le temps du gril en tournant la **molette**.
- Le temps d'utilisation du gril maximal est de 60 minutes.

Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



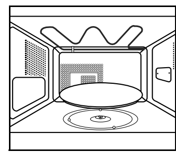
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
Résultat : le fonctionnement du gril démarre :
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un " 0 " clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

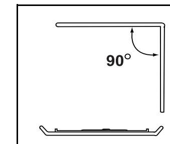
Choix de la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant est utilisé lors de l'utilisation du gril. L'élément chauffant sert à la cuisson d'aliments par convection, au gril ou à la broche. Il peut être placé sur deux positions :

- ***Position horizontale pour la cuisson par convection et le gril***
- ***Position verticale uniquement pour la cuisson à la broche***

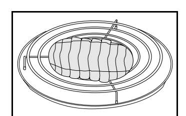
☛ Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsqu'il est froid et n'appuyez pas trop fortement lorsque vous le mettez en position verticale.





Pour placer l'élément chauffant en...	Vous devez...
Position verticale	◆ Abaissez l'élément chauffant ◆ Poussez-le vers le fond du four, jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi du fond
Position horizontale (cuisson par convection et gril)	◆ Tirez l'élément chauffant vers vous ◆ Poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

Choix des accessoires



La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez, néanmoins, utiliser uniquement des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.
Les plats garantis micro-ondes ne sont généralement pas adaptés pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastiques, de plats, de gobelets en papier, de serviettes, etc.
Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats garantis micro-ondes et allant au four. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients à la page 18 :

Cuisson combinée

FR

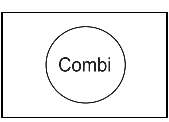
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et le gril ou la convection afin de faire cuire et dorer rapidement et en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés aux micro-ondes et allant au four. Les plats en verre ou en céramique sont idéals car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

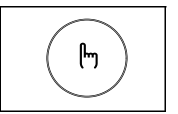
Les récipients étant très chauds, mettez TOUJOURS des gants isolants lorsque vous devez les toucher.

Vous pouvez améliorer la cuisson et l'efficacité du gril si vous utilisez la grille du haut.

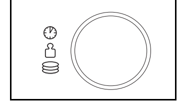
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau. Fermez la porte.



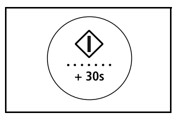
1. Appuyez sur le bouton **Combi** (Cuisson combinée).
Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



2. Sélectionnez le mode de cuisson combinée approprié en appuyant sur le bouton **Select (Sélection)** ( ). Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des modes de cuisson combinée et des niveaux de puissance ci-dessous.
Puis, tournez la molette clignotante.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant la **molette**.
Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
Puis, appuyez sur le bouton clignotant.



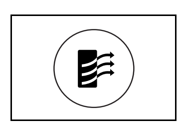
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
<u>Résultat :</u>
- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un " 0 " clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Mode	Puissance
C 1	Micro-ondes + Gril
C 2	Micro-ondes + Convection (250°C)
C 3	Micro-ondes + Convection (220°C)
C 4	Micro-ondes + Convection (200°C)
C 5	Micro-ondes + Convection (180°C)
C 6	Micro-ondes + Convection (160°C)
C 7	Micro-ondes + Convection (140°C)
C 8	Micro-ondes + Convection (100°C)
C 9	Micro-ondes + Convection (40°C)

FR

Utilisation de la désodorisation

Pour éliminer la fumée ou les odeurs à l'intérieur du four après la cuisson d'aliments dégageant une forte odeur, utilisez la fonction de désodorisation.
Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

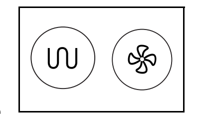


Appuyez sur le bouton **Deodorization (Désodorisation)** ( ). Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.

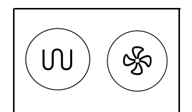
- La durée de désodorisation est préréglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton +30s.
- Vous pouvez également régler le temps de la **Désodorisation** en appuyant sur le bouton +30s.
- La durée maximale est fixée à 60 minutes.

Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.



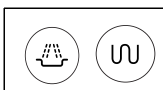
1. Appuyez simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Grill (Gril)** et **Convection (Convection)** .
   Résultat :
   - Le four est verrouillé.
   - L'afficheur indique l'information suivante : " **L** ".



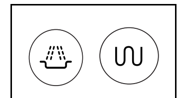
2. Appuyez simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Grill (Gril)** et **Convection (Convection)**.
   Résultat : le four peut être utilisé normalement.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.



1. Appuyez simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Microwave (Micro-ondes)** ( ) et **Grill (Gril)** ( ).
   Résultat : le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.



2. Pour réenclencher le signal sonore, appuyez de nouveau simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Microwave (Micro-ondes)** ( ) et **Grill (Gril)** ( )
   Résultat : le four fonctionne normalement.

Arrêt manuel du plateau

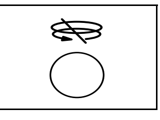
FR

Le bouton on/off (marche/arrêt) ( ) du plateau tournant permet d'arrêter la rotation de celui-ci (uniquement en mode de cuisson manuel) afin que vous puissiez utiliser de grands plats qui occupent toute la cavité du four.

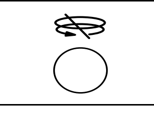
☛ Les résultats seront moins satisfaisants dans ce cas, car la cuisson sera moins bien répartie. Il est recommandé de retourner à la main le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

Attention ! Ne faites jamais fonctionner le plateau si le four est vide.

Pourquoi ? Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.



1. Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ).
   Résultat : le plateau ne tournera pas.



2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ).
   Résultat : le plateau tourne.

✉ N'appuyez jamais sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ) pendant la cuisson. Annulez la cuisson avant d'appuyer sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ).

FR

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il faut que les micro-ondes puissent pénétrer les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. S'il est indiqué sur le récipient qu'il est adapté aux micro-ondes, aucune inquiétude.
Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Adapté aux micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petites quantités afin d'empêcher certaines parties de trop cuire. Des étincelles peuvent se produire si le papier est trop près de la paroi du four ou si vous avez utilisé trop de papier.
Plat pour la réalisation de croûte	✓	Ne préchauffez pas plus de 8 minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont décorées avec du métal.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballage de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. La surchauffe peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peuvent prendre feu.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Ustensiles de présentation	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont décorés avec un ornement métallique.
• adaptés à la cuisson en four	✓	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont chauffés de manière brutale.
• Plats en verre fin	✓	Vous devez retirer le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
• Pots en verre		
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des étincelles ou prendre feu.
• Cordons de fermeture des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout	✓	Pour des temps de cuisson courts et le réchauffage. Également pour absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains autres plastiques peuvent se voiler ou se décolorer à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Faites attention lorsque vous retirez le film car de la vapeur chaude s'échappera.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils vont au four. Ne doivent pas être hermétiques. Percez avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et empêcher les éclaboussures.

✓ : recommandé
✓✗ : à utiliser avec précaution
✗ : dangereux

MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments en étant en fait attirée et absorbée par l'eau, la graisse et le sucre qu'ils contiennent.
Les micro-ondes provoquent une agitation rapide des molécules des aliments. C'est cette agitation des molécules qui crée une friction et donc un échauffement des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson par micro-ondes :

Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par des métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais elles peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique ainsi qu'à travers le papier et le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes :

Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les crèmes desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent aussi être chauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une cuisinière. Faire fondre du beurre ou du chocolat, par exemple (voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Couvrir pendant la cuisson

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'eau s'évapore et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'équilibrer à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en verre pyrex avec couvercle adaptée au four. Couvrez pendant la durée minimale de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer couvert.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes / petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en verre pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Couvrez pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : Il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en verre pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez correctement. Découvrez pendant la cuisson.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer couvert puis égouttez soigneusement.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g 370 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun (étuvé)	250 g 370 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Grains de blé mélangés (riz + blé)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

FR

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en verre pyrex avec couvercle adaptée au four. Ajoutez 30-45 ml d'eau froide (2-3 cuillerées à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication - reportez-vous au tableau. Maintenir la cocotte fermée au cours de la cuisson pendant la durée minimale - reportez-vous au tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus vite ils cuiront.

Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (900 W).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez 60-75 ml (5-6 cuillerées à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les gros morceaux en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en rondelles fines et arrosez d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	120 g 120 g	1½-2 2½-3	3	Préparez des petits champignons entiers ou en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Coupez les oignons en rondelles ou en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou en quatre de façon égale.
Choux-raves	250 g	5½-6	3	Coupez les choux-raves en petits dés.

RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes réchauffera les aliments en un temps bien plus court que celui du four traditionnel ou de la cuisinière.
Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans le tableau suivant. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20°C pour les liquides ou sur une température comprise entre +5 et +7°C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et recouvrement

Évitez de réchauffer des quantités importantes, par exemple un gros morceau de viande - elles ont tendance à trop cuire et sécher avant que le centre ne soit chaud. Il vaut mieux réchauffer de petites quantités.

Puissance et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même à 300 W.
Consultez les tableaux pour obtenir des indications.
En général, il vaut mieux réchauffer les aliments à un plus faible niveau de puissance, s'il s'agit d'aliments délicats, de grandes quantités ou s'il semble que l'aliment se réchauffe très rapidement (tartelettes par exemple).
Remuez correctement ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez toujours très vigilant lorsque vous chauffez des liquides et des aliments pour bébé. Pour éviter les projections bouillantes de liquides et de possibles échaudages, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les dans le four à micro-ondes pendant le temps de repos. Il est recommandé de laisser une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans les liquides. Évitez de surchauffer (et donc d'altérer) les aliments. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et rajouter le cas échéant un temps de cuisson supplémentaire.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il est utile de noter le temps nécessaire afin de pouvoir vous y référer par la suite.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont complètement chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un temps bref après le réchauffage afin que la température s'équilibre. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau.
Accordez une attention toute particulière lorsque vous faites chauffer des liquides et des aliments pour bébé. Vous pouvez vous reporter également au chapitre relatif aux précautions d'emploi.

RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours reposer au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'équilibre. Remuez pendant la cuisson si nécessaire et remuez TOUJOURS après la cuisson. Pour éviter les projections bouillantes et de possibles échaudages, vous devez placer une cuillère ou un touilleur en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

RECHAUFFER LES ALIMENTS POUR BEBE

ALIMENTS POUR BEBE
Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-la d'un couvercle en plastique. Remuez correctement après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de consommation recommandée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBE
Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffez sans couvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le énergiquement avant de le laisser reposer et de nouveau avant de servir ! Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de consommation recommandée : env. 37°C.

REMARQUE

Les aliments pour bébé doivent être tout particulièrement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour le réchauffage.

Réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour le réchauffage.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez correctement et vérifiez soigneusement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez correctement et vérifiez soigneusement la température.
Lait pour bébé	100 g 200 g	300 W	30 à 40 sec. 1 min. à 1 min. 10 sec.	2-3	Remuez ou agitez énergiquement le lait et versez-le dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-le au centre du plateau. Réchauffez sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez à nouveau et vérifiez soigneusement la température.

Réchauffer des liquides et des aliments

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour le réchauffage.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 g (1 tasse) 300 g (2 tasses) 400 g (3 tasses) 600 g (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et réchauffez sans couvrir. 1 tasse au centre, 2 tasses face à face, 3 tasses en cercle. Maintenez-les dans le four à micro-ondes pendant le temps de repos et remuez correctement.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique ou un bol en céramique. Recouvrez l'assiette ou le bol d'un couvercle en plastique. Remuez correctement après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez l'assiette d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage et de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (par exemple des spaghetti ou des pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez l'assiette d'un film étirable garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Placez les pâtes fourrées (par exemple des ravioli, des tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez l'assiette d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage et de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments dans un plat en céramique. Recouvrez-le d'un film étirable garanti micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7	1-2	Placez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en verre pyrex de taille appropriée et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez correctement avant de servir.

FR

DECONGELATION

Les micro-ondes sont un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles décongèlent les aliments progressivement en un temps très bref. Cela peut se révéler fort utile si des amis arrivent à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage afin que le liquide produit par la décongélation puisse s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les une fois la moitié du temps écoulée, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus petites ou les plus fines des aliments congelés commencent à cuire, il est possible de les protéger en les enveloppant dans de petits morceaux de papier d'aluminium en cours de décongélation.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer pour terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez-en compte lors de la congélation et décongélation d'aliments.

Pour décongeler des aliments congelés à une température comprise entre -18 et -20°C, respectez les instructions du tableau suivant.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en utilisant le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec du papier d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	12-14	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas, le poulet entier avec la poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	1,2 kg	28-32		
Poisson				
Filets de poisson/	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson congelé au centre d'une assiette plate en céramique. Disposez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Protégez les extrémités fines avec du papier d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient à fond plat rond en verre (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 tranches 4 tranches	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain verticalement (comme une tour) sur du papier essuie-tout au centre du plateau. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Tartine/ sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

FR

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour l'utilisation du gril :
ils doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments convenant à l'utilisation du gril :
côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tout type de tartines garnies.

Remarque importante :
lorsque le mode gril seul est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril soit sous la paroi supérieure en position horizontale et non contre la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille du haut, sauf indications contraires.

FONCTION MICROWAVE-GRILL-CYCLE (CYCLE MICRO-ONDES/GRIL)

Ce mode associe la fonction micro-ondes et la fonction gril, afin que la chaleur rayonnante du gril et les micro-ondes cuisent et dorent les aliments. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer les aliments uniformément.

Ustensiles pour cuire en utilisant la fonction microwave-grill-cycle (cycle micro-ondes/gril)
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson en mode microwave-grill-cycle (cycle micro-ondes/gril) :
les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits qui doivent être réchauffés et dorés (par exemple des pâtes cuites) ainsi que les aliments qui requièrent un temps de cuisson court avant de dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque la surface est croustillante et dorée (par exemple : des morceaux de poulet retournés une fois la moitié du temps de cuisson écoulée). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
lorsque le mode combiné (micro-ondes-gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril soit sous la paroi supérieure en position horizontale et non contre la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille du haut, sauf indications contraires. Autrement, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés pour être dorés des deux côtés.

Guide de gril pour aliments frais

Préchauffez le gril grâce à la fonction gril pendant 4 minutes.
Pour l'utilisation du gril, utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau.

Aliments frais	Portion	Puissance	1. Temps 1er côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Tartines grillées	2 à 4 tranches (de 25 g chacune)	Gril uniquement	3-4	2-3	Placez les tartines côte à côte sur la grille du haut.
Tomates grillées	200 g (2 unités)	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/gril)	6-7	-	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat peu profond en verre pyrex. Placez-le sur la grille du haut.
Tartine tomate-fromage	2 tranches (200 g) 4 tranches (400 g)	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/gril)	4-5 6-7	-	Faites tout d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 tranches (250 g) 4 tranches (500 g)	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/gril)	6-7 8-9	-	Faites tout d'abord griller les tranches de pain. Alignez les tartines garnies sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/gril)	18-20	5-7	Coupez les pommes de terre en deux et badigeonnez le côté coupé avec de l'huile et des épices. Disposez-les en cercle sur la grille du haut, côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de pâtes/ Lasagnes (réfrigéré(es))	500 g	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/gril)	20-25	-	Placez le gratin frais dans un plat en verre allant au four d'une taille appropriée. Posez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Morceaux de poulet	600 à 700 g (2 à 3 morceaux)	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/gril)	12-13	10-11	Badigeonnez les morceaux de poulet avec de l'huile et des épices. Disposez-les en cercle sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 mcx).	Gril uniquement	10-12	8-9	Badigeonnez les côtelettes d'agneau avec de l'huile et des épices. Disposez-les en cercle sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois grillées.
Poisson grillé	500 à 600 g (2 poissons)	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/gril)	10-11	11-12	Badigeonnez d'huile la totalité du poisson, ajoutez du sel, des herbes et des épices. Disposez les poissons tête-bêche sur la grille du haut.
Pommes au four	2 pommes (env. 350 g chacune)	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/gril)	9-11	-	Epépinez les pommes et fourrez-les de raisins secs. Ajoutez de la confiture et recouvrez d'amandes effilées. Placez les pommes sur un plat en verre peu profond allant au four. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 3 minutes.

FR

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson traditionnel bien connu employé dans les fours conventionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin que l'air chaud circule.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
tous les ustensiles conventionnels allant au four, moules et plaques à pâtisserie - tout ce que vous utiliseriez normalement dans un four à convection traditionnel - peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les cakes aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

FONCTION MICROWAVE-CONVECTION-CYCLE (CYCLE MICRO-ONDES/CONVECTION)

Ce mode associe la fonction micro-ondes et convection. Ainsi, l'énergie des micro-ondes réduit le temps de cuisson pendant que l'air chaud de la convection donne aux aliments un aspect doré et croustillant.
La cuisson par convection est le mode de cuisson traditionnel bien connu employé dans les fours à circulation d'air chaud par un ventilateur situé sur la paroi du fond.

Ustensiles pour cuire avec la fonction microwave-convection-cycle (cycle micro-ondes/convection) :
ils doivent laisser passer les micro-ondes. ils doivent aller au four (comme le verre, la terre cuite ou la porcelaine sans ornements métalliques) comme les ustensiles décrits dans la fonction Microwave-Grill-cycle (cycle micro-ondes/gril).

Aliments convenant à la cuisson en mode microwave-convection-cycle (cycle micro-ondes/convection) :
toutes les viandes, la volaille ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux de Savoie et les gâteaux légers aux fruits, les légumes grillés et les pains de toute sorte.

Guide de cuisson par convection pour la viande rôtie

Préchauffez le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage.
Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour la cuisson par convection.

Aliments frais	Portion	Puissance	1. Etape (Durée)	1. Etape (Durée)	Instructions
Poulet rôti	1,1 -1,2 kg	Cycle micro-ondes/ convection 220°C	25-28	22-25	Badigeonnez le poulet avec de l'huile et des épices. Sur la grille du bas, disposez le poulet tout d'abord côté poitrine vers le bas, puis retournez-le. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	900 g à 1 kg	Cycle micro-ondes/ convection 180°C	27-29	13-15	Badigeonnez la viande avec de l'huile. Salez, poivrez et ajoutez du paprika. Disposez le morceau sur la grille du bas, côté gras vers le bas. Après la cuisson, enveloppez le rôti de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes pour parfaire la cuisson.

Guide de cuisson par convection pour pain et petits pains.

Préchauffez le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage.
Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour la cuisson par convection.

Aliments frais	Portion	Puissance	1. Etape (Durée)	1. Etape (Durée)	Instructions
Petits pains (précuits) environ 50 g chacun	4 à 6 pains	Convection uniquement 180°C	2-3	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Pensez à utiliser des maniques pour les sortir du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Baguette (précuites)	1 baguette (175 g)	Convection uniquement 200°C	8-9	-	Placez la baguette sur la grille du haut. Utilisez des maniques pour la retirer du four ! Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l’ail (précuit) (réfrigéré)	1 unité (175 g)	Cycle micro-ondes/ convection 220°C	7-9	-	Placez la baguette sur du papier sulfurisé sur la grille du bas. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pain brioché (pâte levée fraîche)	500 g	Convection uniquement 160°C	24-26	-	Placez la pâte levée fraîche mélangée à des fruits secs dans un moule à pâtisserie rond en métal noir (Ø 18 cm). Posez le moule sur la grille du bas. Laissez reposer 10 minutes.
Pain de seigle (levain frais et levure)	850 g	Cycle micro-ondes/ convection 200°C	23-27	-	Placez la pâte fraîche dans un petit moule à pâtisserie rectangulaire en métal noir (21 cm de long). Posez le moule sur la grille du bas. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

Guide de cuisson par convection pour les gâteaux et les pâtisseries

Préchauffez le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage.
Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour la cuisson par convection.

Pâte fraîche	Portion	Puissance	1. Etape (Durée)	1. Etape (Durée)	Instructions
Gâteau aux noisettes	750 g	Cycle micro-ondes/ convection 220°C	25-28	-	Placez la pâte fraîche dans un petit moule à pâtisserie en verre ou en métal noir (20 cm de long ou de diamètre). Posez le moule sur la grille du bas. Laissez reposer 10 minutes.
Gâteau marbré/ gâteau au citron	750 g	Cycle micro-ondes/ convection 180°C	22-25	-	Placez la pâte fraîche dans un petit moule à pâtisserie en verre ou en métal noir (20 cm de long ou de diamètre). Posez le gâteau sur la grille du bas. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Tarte aux pommes	500 g	Cycle micro-ondes/ convection 250°C	26-30	-	Placez 350 g de pâte fraîche dans un moule à pâtisserie rond en métal noir (18 cm de diamètre). Disposez 150 g de pommes coupées en fines lamelles sur la pâte. Posez le gâteau sur la grille du bas. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Tourte aux pommes	600 g	Cycle micro-ondes/ convection 220°C	25-28	-	Etalez 200 g de pâte sablée de façon homogène dans un moule à pâtisserie en métal noir (18 cm de diamètre). Répartissez 300 g de pommes coupées en fines lamelles. Recouvrez de de pâte sablée (100 g) ou de miettes.
Gâteau au fromage cuit façon allemande	600 g	Cycle micro-ondes/ convection 220°C	24-26	-	Etalez 150 g de pâte sablée de façon homogène dans un moule à pâtisserie en métal noir (Ø 18 cm). Recouvrez le fond de 450 g de préparation pour gâteau au fromage (fromage blanc ou crème épaisse, oeufs, sucre et fécule). Laissez reposer 10 minutes au four.
Friands	300 g (3 unités).	Convection uniquement 220°C	17-19	-	Fourrez les friands d'aliments sucrés ou salés (ex. : fruits, jambon, fromage, légumes ou viande hachée). Disposez-les en cercle sur du papier sulfurisé sur la grille du bas.
Muffins	6 x 70 g (400 à 450 g)	Cycle micro-ondes/ convection 250°C	18-20	-	Remplissez de pâte fraîche, de façon homogène, un moule à muffins en verre ou en céramique. Posez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

FR

Guide de cuisson par convection pour aliments surgelés

Préchauffez le four à convection à l'aide de la fonction de préchauffage, jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée.

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour la cuisson.

Aliments surgelés (-18°C)	Portion	Puissance	Durée en min.	Instructions
Petits pains (environ 50 g chacun) (précuits)	4 pains	Convection uniquement 140°C	7-9	Disposez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes/ Pain à l'ail (précuit)	175 g (1 unité)	Cycle micro-ondes/ convection 220°C	8-9	Placez la baguette surgelée sur la grille du bas.
Pain complet (précuit)	500 g	Cycle micro-ondes/ convection 160°C	13-15	Placez le pain complet sur la grille du bas. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Gâteau aux pommes (précuit)	400 à 500 g	Cycle micro-ondes/ convection 180°C	9-11	Posez le gâteau sur du papier sulfurisé. Placez le gâteau sur la grille du bas. Laissez reposer 15 minutes après la cuisson. Conseil : Laissez le gâteau au four et servez-le chaud.
Baguettes garnies (ex. tomates, fromage, jambon, etc.)	250 g (2 unités)	Cycle micro-ondes/ convection 220°C	10-12	Disposez les baguettes surgelées côte à côte sur la grille du bas. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pizza	300 g 400 g	Cycle micro-ondes/ convection 250°C	16-18 19-21	Posez la pizza sur la grille du bas. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin de pâtes/ Lasagnes	400 g	Cycle micro-ondes/ convection 200°C	30-32	Disposez-les dans un plat en verre d'une taille appropriée allant au four. Placez les lasagnes surgelées sur la grille du bas. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Frites au four	400 g	Convection uniquement 200°C	26-30	Posez-les directement sur le plateau tournant. Retournez-les après 2/3 du temps de cuisson.

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE

Placez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez-le d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Placez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 3 à 5 secondes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une fois ou deux au cours de la fusion. Utilisez des maniques pour le retirer du four !

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE

Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel soit fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en verre pyrex.
Faites-le chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois la gélatine fondue.

CUISSON DE GLAÇAGE (POUR GATEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en verre pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W,
jusqu'à ce que le glaçage soit transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Placez 600 g de fruits (par exemple des baies mélangées) dans une cocotte en verre pyrex
de taille appropriée munie d'un couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez correctement.
Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement dans de petits pots à confiture en verre munis de couvercle quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

CUIRE DU PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez correctement. Utilisez une cocotte en verre pyrex
de taille appropriée munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 900W.
Remuez bien plusieurs fois en cours de cuisson.

DORER DES AMANDES EFFILEES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette de taille moyenne en céramique.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W.
Laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour retirer l'assiette du four !

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois intérieures ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale.

4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir auparavant afin d'éviter toute brûlure.

✉ Les instructions des éléments de cuisson, de plaques et de four doivent indiquer qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

Rangement et entretien du four à micro-ondes

FR

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente le plus proche.

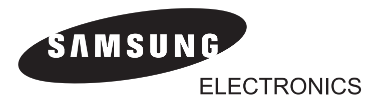
✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.
- **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments fonctionnels du four

FR

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les spécifications et ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.

Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Puissance absorbée	
Puissance maximale	1700 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1300 W
Convection (élément chauffant)	1700 W
Puissance restituée	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	522 x 539 x 312 mm
Cavité du four	355 x 380,6 x 234 mm
Capacité	32 litres
Poids	
Net	21 kg environ
A l'expédition	23,5 kg environ



Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Samsung Service Consommateurs 66 rue des Vanesses
BP 50116 - Villepinte -95950 ROISSY cedex
France
Tel : 08 25 08 65 65 (0,15€/min) Fax : 01 48 63 06 38 (0,15€/min)
www.samsung.fr